

	Ficha técnica 04/09/2023. Actualizada el 10/08/2025 (IF)	
	BURRATA ITALIANA CONGELADA EN ENVASE DE 125 g	
	Código del producto: 3200 Código EAN: 8033344966031 Código H.S.: 0406.10	

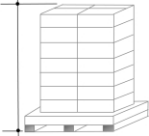
GENERALIDADES

DESCRIPCIÓN
Queso italiano de textura suave y cremosa, cuya forma presenta una bolsa que contiene un corazón de mozzarella deshilachada mezclada con nata, la stracciatella.
INGREDIENTES
Leche de vaca pasteurizada, nata UHT (nata, leche , emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ésteres lácticos de mono y diglicéridos (E472b), estabilizantes: goma xantana (E415), carragenina (E407)), sal, cuajo, regulador de la acidez: ácido cítrico (E330) Origen de la leche: IT; País de elaboración: IT Alérgenos: leche y derivados lácteos. Alérgenos por contaminación cruzada: ninguno. OMG: ausentes
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
Producto congelado de 125 g, envasado en tarrina
MODO DE EMPLEO
Se recomienda descongelar el producto en el frigorífico a +4 °C durante unas 24 horas. Conservar el producto fresco en el frigorífico a +4 °C. Consumir en un plazo de 10 días a partir de la fecha de envasado. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir en un plazo de 24 horas tras abrir el envase. Instrucciones de uso: Una vez descongelado, mantenga el producto a temperatura ambiente durante aproximadamente una hora antes de su consumo.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: blanco Aroma: fresco Sabor: dulce y delicado Textura: suave y cremosa
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Peso neto escurrido: 125 g Peso bruto: 250 g

DATOS ANALÍTICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS (VALOR MEDIO EN %)			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005 Y SUS MODIFICACIONES POSTERIORES																													
Humedad: >60 % Grasa/dm: >40 % INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g <table><tr><td>Valor energético</td><td>kcal</td><td>240</td></tr><tr><td></td><td>kJ</td><td>993</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>gr.</td><td>20</td></tr><tr><td>-de las cuales saturadas</td><td>g</td><td>13</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>g</td><td>1,9</td></tr><tr><td>-de los cuales azúcares</td><td>g</td><td>1,9</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>g</td><td>13</td></tr><tr><td>Sal</td><td>g</td><td>0,61</td></tr><tr><td>-de los cuales sodio</td><td>g</td><td>0,24</td></tr></table>			Valor energético	kcal	240		kJ	993	Grasas	gr.	20	-de las cuales saturadas	g	13	Hidratos de carbono	g	1,9	-de los cuales azúcares	g	1,9	Proteínas	g	13	Sal	g	0,61	-de los cuales sodio	g	0,24	Tipo	u.m.	Valor objetivo
			Valor energético	kcal	240																											
				kJ	993																											
			Grasas	gr.	20																											
-de las cuales saturadas	g	13																														
Hidratos de carbono	g	1,9																														
-de los cuales azúcares	g	1,9																														
Proteínas	g	13																														
Sal	g	0,61																														
-de los cuales sodio	g	0,24																														
			Escherichia coli	UFC/g	100-1000 (n=5, c=2)																											
			Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	10-100 (n=5, c=2)																											
			Salmonella	Ausente/25 g	Ausente en 25 g																											
			Listeria monocytogenes	Ausente/25 g	Ausente en 25 g																											
VIDA ÚTIL																																
				18 meses																												
			TEMPERATURA DE TRANSPORTE (°C)	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO (°C)																												
			-18 °C	-18 °C																												

ENVASE

ENVASE PRIMARIO: TARRO	UNIDAD DE VENTA	N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 80 x 120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PLT 80X120 cm	N.º DE CAJAS POR PALÉ DE 80 X 120 cm	ALTURA DEL PALÉ
Tamaño: 95 mm (p) x 70 mm (al) Peso: 10 g 	1 caja: 8 macetas; Peso neto: 1 kg Peso bruto: 2,109 kg 	12 cajas	20 líneas	240 cajas Peso neto: 240 kg	Altura: 185 cm 
EMBALAJE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN		N.º DE CAJAS POR FILA PLT 100 x 120 cm	N.º DE FILAS POR PLT 100X120 cm	N.º DE CASILLAS POR PLT 100X120 cm	
Tamaño: 39,5 cm (L) x 20 cm (A) x 8,5 cm (H) Peso: 109 g 		15 casillas	20 líneas	300 cajas Peso neto: 300 kg	